CAHIER DES CHARGES

<u>Personne publique contractante</u> :

Lycée Général et Technologique de Baimbridge
Boulevard des Héros
BP 17
97159 POINTE A PITRE Cedex

Objet du marché : achat de denrées alimentaires pour le lycée général et technologique Baimbridge

Date limite de remise des offres : 30 mars 2012, 12 heures.

Document comprenant 10 pages – articles n° 1 à 18.

Article 1 – Objet du marché

Le présent marché a pour objet l'achat de denrées alimentaires pour la restauration scolaire du LGT de Baimbridge. Marché basé sur une liste de produits, joint au présent cahier des charges.

De plus, le titulaire mettra à disposition du LGT de Baimbridge un catalogue sur lequel des produits spécifiques pourront être commandés.

Le titulaire devra préciser, dans son offre, la remise consentie sur ces produits catalogues (hors produits prévus dans la liste des produits).

Article 2 – Procédure de passation

Il s'agit d'un marché à bon de commandes alloti, avec un montant maximum, passé selon la procédure adaptée avec avis d'appel public à la concurrence.

2.1. Allotissement

Le marché est divisé en 3 lots détaillés en annexe.

Article 3 – Durée du marché

Le marché prendra effet à compter de sa date de notification au plus tard le 4 mai 2012. Conformément au décret n° 2011-1000 du 28 août 2011, le marché pourra être renouvelé deux fois pour une durée de un an par reconduction tacite du pouvoir adjudicateur ou résilier par dénonciation expresse avant la fin d'année d'exécution en cours.

Article 4 – Pièces constitutives du marché

- Le présent cahier des charges,
- L'acte d'engagement DC3
- La liste des produits jointe au présent cahier des charges.

Article 5 – Exécution du marché

- Commandes : elles seront passées par bon de commande.

- Livraison : La livraison se fera à la date indiquée sur le bon de commande signé par les personnes habilitées (le Proviseur du LGT Baimbridge et/ou le Gestionnaire), envoyé par fax ou par courrier et avant 11 heures du matin.

- Conditions de livraisons : La livraison des fournitures sera faite dans les conditions de l'article 20 du CCAG-FCS à l'adresse suivante : LGT de Baimbridge, boulevard des Héros 97139 LES ABYMES, directement auprès du magasin alimentaire.

- Contenu des livraisons : En complément de l'article 20 du CCAG-FCS, les titulaires s'engagent à livrer **des lots homogènes**, notamment en ce qui concerne la date limite de consommation (DLC) et la date limite d'utilisation optimale (DLUO).

  - Emballage : Par dérogation à l'article 19.2.2 du CCAG-FCS, les emballages restent la propriété publique. Les denrées animales et d'origines animales ainsi que tous les produits surgelés seront livrés conditionnés (plastique de préférence) puis emballés dans des cartons propres et en bon état.

- <u>Etiquetage</u> : L'étiquetage sera conforme à la réglementation en vigueur. En ce qui concerne les denrées alimentaires préemballées, l'étiquette comportera obligatoirement les mentions suivantes :

  ►La dénomination de vente,
  ►La liste des ingrédients,
  ►La quantité nette,
  ►La DCL ou DLUO et les conditions particulières de conservation,
  ►Le nom ou la raison sociale, l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur établi à l'intérieur de la CEE,
  ►Le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire,
  ►Le mode d'emploi ou les conditions particulières d'utilisation si leur omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée,
  ►Les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires, notamment : estampille sanitaire, date de fabrication, numéro du lot, « surgelé en mer »

- <u>Mode de livraison</u> :

  - Les fournitures doivent être livrées dans les conditions fixées dans le présent cahier des charges ;
  - Chaque paquet physiquement indépendant devra porter de façon très lisible, l'adresse de livraison et la référence du bon de commande ;
  - Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison établi en deux exemplaires, un bon sera restitué signé par la personne réceptionnaire, où seront portées les anomalies constatées.
  - Par dérogation à l'article 25.4 du CCAF-FCS, toutes livraisons non conformes au bon de commande seront refusées sans que le titulaire soit mis à même de présenter ses observations. Elles pourront être remplacées sur demande du pouvoir adjudicateur à la charge du fournisseur dans les 48 heures.
  - Le titulaire de chaque lot est tenu d'exécuter les livraisons dans les conditions d'hygiène conformes à la réglementation en vigueur. Le moyen de transport, destiné à l'acheminement des marchandises, doit également satisfaire aux règles en vigueur. Il doit être, en outre, doté des équipements nécessaires au maintien et à la vérification des températures en vue d'assurer les bonnes conservations des marchandises
  - Les camions de livraison doivent être réfrigérants ou frigorifiques pour les denrées dont la règlementation l'impose. Le contrôle de la température des engins doit se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente. La partie du camion, destinée à recevoir les denrées, doit être facile à nettoyer et à désinfecter, et construite avec les matériaux résistants aux érosions, imperméable et imputrescible. Elle ne comprendra aucune aspérité, sauf celles qui sont nécessaires à l'équipement et aux dispositifs de fixation.
  - Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées devront être conformes aux règlements en vigueur, afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveur anormales et à fortiori toxiques.
  - Le ou les livreurs devront porter une tenue adaptée à la manipulation des denrées et répondant aux normes d'hygiènes en vigueur.

- Réception :

►Les opérations de vérifications quantitatives ont pour objet de contrôler la conformité entre la quantité livrée et la quantité indiquée sur le bon de commande.
►Les opérations de vérifications qualitatives ont pour objet de contrôler la conformité des fournitures avec les spécifications du marché.
►Les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées au moment même de la livraison de la fourniture des produits conformément aux articles 22, 23 et 24 du CCAG-FCS.
►Les produits proposés devront répondre aux critères microbiologiques en vigueur.
►Des contrôles pourront être effectués à tout moment par les services vétérinaires ou ceux de la répression des fraudes à la demande du pouvoir adjudicateur.
►Le fournisseur devra fournir le résultat des analyses qui pourra être demandé par le pouvoir adjudicateur.
►L'exploitant ou le gestionnaire de fabrication devra faire connaître les règles mises en place pour développer le système HACCP ou son équivalent, notamment en ce qui concerne les modalités de conservation et de livraison des matières premières.

Article 6 – Démarche Eco-Responsable

La liste des produits jointe au présent cahier des charges a été établie dans une démarche d'éco-responsabilité de la commande publique.

Une attention toute particulière sera portée à la production locale fraîche (bœuf, porc, volaille, poisson…).
Si le candidat est dans l'impossibilité de répondre à un ou plusieurs articles éco-responsables, cela ne sera pas considéré comme discriminatoire. Il devra cependant proposer un article similaire ou équivalent.

Le contrôle sera effectué ainsi que prévu dans le cadre du présent marché.

6.1 – Généralités

Les fournisseurs s'engagent à ne pas fournir de denrées alimentaires contenant des OGM (organismes génétiquement modifiés).

6.2 – Viande

La viande, dont les morceaux doivent être uniquement pris dans le muscle, doit être exclusivement de race bouchère. L'origine et le parcours identifiables avec les numéros de lot, d'agrément de l'abattoir, de l'atelier de découpe et de l'atelier de conditionnement sont exigés. Ces éléments doivent s'accompagner d'une certification précise concernant le respect par l'éleveur, de l'interdiction des farines animales et de l'inspection, ante et post mortem de chaque animal, à l'abattoir. L'estampille autorisant la commercialisation du produit et le numéro de traçabilité permettant le rappel du produit à tout moment sont obligatoires.
Les fournitures de viande fraîche sont soumises au GEMRCN.
Toutes les préparations à l'état cru ou précuit obtenues par le hachage de viande, que ces viandes soient mélangées ou non entre elles, et additionnées ou non de substances étrangères dont l'emploi est autorisé par la réglementation en vigueur, doivent satisfaire aux dispositions contenues dans la réglementation en vigueur, et notamment au décret du 28 janvier 1997 concernant les viandes hachées destinées à la consommation.

Les viandes reconstituées seront limités et sans complément de protéines végétales. Les viandes panées sont à exclure.

Traçabilité : L'étiquetage de la viande bovine doit être conforme au décret n°99/260 du 2 avril 1999, et à l'application du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002.
Le prestataire devra s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viande de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification des viandes et leur origine.
La traçabilité devra permettre d'obtenir les informations suivantes sur la viande bovine présentée au self :

- Origine :
  - Pays d'origine
  - Pays d'élevage
- PAYS D'ABATTAGE AVEC LE N° D'AGREMENT
- PAYS DE DECOUPAGE AVEC LE N° D'AGREMENT
- Catégorie
- Type racial : viande
- Date de conditionnement
- Date limite de consommation.

6.2 – Charcuterie

Les fournitures de charcuterie devront être de fraîcheur irréprochable, présentant bien des critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence d'odeur et de goût anormaux.
Toutes les viandes et matières premières entrant dans la composition des produits devront être également de très grande fraîcheur, leurs préparations particulièrement soignées avec toutes les conditions requises d'hygiène.
La composition et la qualité de chaque type de fourniture sont, au minimum celle déterminées dans la partie réglementaire du "Code des usagers en charcuterie et conserves de viandes" mis au point par le "Centre Technique de la salaison, de la charcuterie et des conserves de viandes".
Le jambon sera de qualité supérieure sans couenne avec un maximum de 5 % de matière grasse et sera sans poly phosphate.
Dans le cas où le fournisseur éventuel fait pratiquer l'analyse chimique ou micro biologique de ses produits, mention en sera fait lors de la soumission.
Il indique s'il effectue lui-même ses analyses ou dans le cas contraire, il désigne le laboratoire qu'il en a chargé.

6.3 - Poisson

Le poisson devra être frais ou surgelé pleine mer garanti sans arêtes et correctement écaillé. Le poisson surgelé doit respecter la législation des produits surgelés.

Portions de filet de poisson calibrées, panées, congelées ou surgelées : Le prestataire devra indiquer la composition exacte en poids et en pourcentage des portions de filet de poisson ainsi que le pourcentage en poids de panure pour les produits panés.

Les portions confectionnées avec des miettes sont exclues.

6.4 – Volailles

Elles seront conformes à la législation notamment à la directive n°71/178/CE du Conseil du 15 Février 1971. Le prestataire devra préciser la qualité utilisée (Certifié ou Label).

Les volailles et les lapins seront constitués par des animaux de première fraîcheur et en parfait état de conservation. Les poulets frais seront sous label.

Les volailles doivent être garanties sans alimentation contenant des OGM.
Ces fournitures devront répondre aux recommandations du GEMRCN.
Prescriptions techniques :

- Volaille : elles seront de classe A, prêtes à cuire, sans abats, être âgés au minimum de 55 jours,
- Escalope de dinde : découpe dans le filet, elles ne comporteront pas de peau ;
- Sauté de dinde : découpé dans la cuisse, sans peau et sans os ; il ne devra pas comporter plus de 5 % de cartilage. Les morceaux feront 30 grammes.
- Saucisse de volaille : elles seront composées à 100 % de volaille et seront calibrées à 60 grammes

6.5 - Produits surgelés

La fourniture des produits surgelés devra être conforme aux spécifications de la législation en vigueur, et notamment aux décrets 64.949 du 9 septembre 1964 modifié et l'arrêté du 26 juin 1974 modifié réglementant les conditions d'hygiène et de distribution des denrées surgelées.

Les emballages devront obligatoirement indiquer en clair la date limite d'utilisation optimale de vente du produit

Article 7 – Conditions de résiliation

Si le fournisseur persiste à faire des livraisons de qualité inférieure ou à livrer des quantités inférieures à celles qui sont demandées, ou s'il est constaté que les livraisons ne sont pas effectuées dans le délai prévu, le marché pourra être résilié dans les conditions suivantes :

►avant toute procédure de résiliation, le fournisseur sera mis en demeure d'exécuter ses prestations dans un délai qui lui sera imparti,
►en cas de non-exécution de la mise en demeure, le titulaire du marché sera informé de la sanction envisagée et éventuellement, présentera ses observations dans un délai de 15 jours. Passé ce délai, la résiliation pourra être prononcée. Le fournisseur en sera informé par lettre recommandée avec avis de réception.

Article 8 – Critères d'attribution

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues au code des marchés publics. Seront pris en compte pour le jugement les critères suivants par ordre décroissant d'importance :

- Prix des produits
- Conformité de l'offre au présent cahier des charges
- Capacité à fournir les produits

- Délai de livraison

Le Lycée Général et Technologique de Baimbridge se réserve le droit de demander des échantillons avant de s'arrêter sur le choix d'une offre.

Article 9 - Personne à contacter et réception des offres

Renseignements techniques et administratifs: Madame Patricia DUFOUR – 0590.93.79.87

Les offres devront parvenir par courrier ou porteur, sous pli cacheté portant la mention :
« Marché de denrées alimentaires ». Ne pas ouvrir :

- Par lettre recommandée avec accusé de réception
- ou contre récépissé

-

- Lycée Général et Technologique de Baimbridge,
à l'attention du Service Achat,
Boulevard des Héros
BP 17
97159 POINTE A PITRE Cedex

Date limite de réception des offres : 30 mars, 12 heures.

Article 10 - Prix

10.1 CONTENU DU PRIX

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres, y compris les taxes spécifiques aux départements d'outre-mer, frappant obligatoirement les prestations à la date de passation du marché, ainsi que tous les frais afférents au marquage, au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison.
Les prix seront donnés en euros, hors TVA.
Les prix unitaires peuvent être formulés avec trois chiffres après la virgule.
Les valeurs facturées par ligne de produit seront arrondies à deux chiffres après la virgule.

10.2 FORME DU PRIX

Les prix des produits listés dans le devis du candidat pour les différents lots, sont fermes pendant les 12 premiers mois, puis révisables par semestre sur la base de justificatifs.
Pour les produits proposés sur catalogue, le prix est celui du mois en cours auquel est appliqué le rabais annoncé dans l'offre.

10.3 NIVEAU DU PRIX INITIAL

Le mois de la cotation pris en référence pour déterminer le prix initial est mentionné dans l'offre.
Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de mars 2012, ce mois est appelé « mois zéro ».

10.4 DISPOSITIONS PARTICULIERES

En cas d'interruption momentanée ou prolongée de la référence choisie et en cas de parution de la mention de rupture pour un produit, un prix ajusté peut être convenu sur la base de l'évolution des prix d'achat du titulaire à son fournisseur. La preuve de l'évolution sera donnée par la production des factures d'achat du titulaire au cours de la période du marché.
Si le titulaire se trouve en rupture d'approvisionnement de l'un des produits prévu au marché pour une raison indépendante de sa volonté, en raison d'une pénurie généralisée et notoire, il sera relevé de son obligation contractuelle de livrer les quantités minimales prévues au marché. Dans ce cas, le titulaire proposera au pouvoir adjudicateur la fourniture d'un produit de substitution équivalent au prix du produit devenu indisponible. L'acceptation de la proposition vaudra avenant à ce marché. Le pouvoir adjudicateur pourra refuser cette proposition et passer un autre marché avec un autre fournisseur pour obtenir un produit de substitution.
Si dans le cadre d'une situation imprévisible modifiant la situation du marché, l'application des règles de fixation de prix prévues à l'article 10 conduit le titulaire à devoir facturer des produits prévus au marché en deçà de ses prix d'achat tel que défini à l'article L 442-2 du code du commerce, il sera délié de son obligation de livrer les produits en cause.
Dans le respect de l'article L 442-5 du code du commerce, la personne publique s'abstiendra d'imposer la poursuite de la livraison des produits en cause.
Le fournisseur proposera un ou plusieurs produits de remplacement équivalents. Après acceptation de la personne publique et sauf convention contraire, la livraison de ce produit de remplacement se fera aux conditions de prix du produit remplacé.
Si un montant minimum par commande est exigé par livraison, le candidat doit impérativement le préciser dans son offre.
En complément de l'article 20 du CCAG-FCS, si le titulaire est dans l'incapacité d'honorer une commande, le LGT Baimbridge se réserve la possibilité d'annuler cette dernière et d'effectuer, aux frais et risques du titulaire en défaut, la commande auprès d'un tiers et sans qu'il soit besoin de le mettre autrement en demeure.

Article 11 – Dossier de candidature

Le dossier de candidature, en langue française, devra comprendre :

- Le présent cahier des charges paraphé et signé,
- Le bordereau de prix dûment complété
- DC1 et DC2
- Le catalogue et la grille de prix associés, imprimée et sous format informatique.

- L'attestation sur l'honneur dûment datée et signée du candidat stipulant :

  - ✓ qu'il ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir,
  - ✓ qu'il a satisfait aux obligations fiscales ou sociales,
  - ✓ qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour infractions visées aux articles L.324-9, L. 324-10, L.324-6, L.125-1 et L.125-3 du code du travail,
  - ✓ que le travail sera réalisé avec des salariés employés régulièrement au regard des articles L.143.3, L. 143-5 et L.620-3 du code du travail.

Article 12 – Exonération de frais annexes

Il est établi qu'aucun frais annexes ne sera facturé au Lycée Général et Technologique de Baimbridge.

Article 13 – Facturation

Une facture sera émise par bon de commande, établie en deux exemplaires et sera adressée au Lycée Général et Technologique de Baimbridge. Elle portera, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- numéro du marché,
- date,
- Référence du bon de commande,
- produits livrés (libellés et quantités),
- Montant total hors taxes, montant de la TVA en cours, montant total T.T.C.

Article 14 – Modalités de règlement

Le paiement s'effectuera par mandat administratif, sur service fait, à 30 jours conformément à l'article 98 du Code des marchés publics à réception de la facture.

Le titulaire devra, lors de l'établissement de la première facture, fournir un Relevé d'Identité Bancaire ou que ce dernier apparaisse sur les factures.

le taux des intérêts moratoires est le taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points. Ce taux est mis à jour le 1er janvier et le 1er juillet de chaque année civile. Le taux à prendre en compte est celui en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir.

Article 15 – Pénalités de retard

Conformément à l'article 11 du Cahier des Clauses Administratives Générales fournitures courantes et services, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable une pénalité calculée selon la formule décrite dans le CCAG fournitures courantes et services.

Article 16 – Assurances

Le titulaire du marché doit avoir souscrit un contrat d'assurance en responsabilité civile en cours de validité. Ce contrat doit le garantir contre les conséquences pécuniaires de l'engagement de sa responsabilité civile pouvant résulter des dommages corporels ou matériels subis par des tiers ou le LGT Baimbridge à l'occasion des prestations objet du présent marché.

Le titulaire du marché doit également avoir souscrit un contrat d'assurance responsabilité professionnelle en cours de validité. Celui-ci doit le garantir contre tout type de dommage qu'il causerait au LGT Baimbridge, à l'occasion de l'exécution des prestations objet du présent marché, que ce soit de son propre fait ou de celui de ses préposés.

Par dérogation à l'article 9.2 du CCAG-FCS, le titulaire doit produire les attestations d'assurance en cours de validité, indiquant la nature, le montant, la durée et les conditions

d’application des garanties précitées, dans un délai de 8 jours calendaires à compter de la demande du LGT Baimbridge.

En cas d’existence d’une franchise dans le contrat souscrit par le prestataire, celui-ci sera réputé le prendre intégralement à sa charge.

Il doit être à tout moment, en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

Article 17 – Cautionnement

Le présent marché est dispensé de cautionnement.

Article 18 – Attribution de compétence

En cas de litige résultant de l’application des clauses du présent marché, le tribunal administratif compétent sera celui de la ville de Basse-Terre en Guadeloupe.

Fait à
le
(en deux exemplaires originaux)
Mention manuscrite « lu et approuvé »
Signature du titulaire

Est approuvé le présent marché
La Personne Responsable du Marché,
Monsieur Jean ALICE
Proviseur du LGT de Baimbridge